Bezpłatny dodatek do „Kupca".

Numer 11 **Rocznik II.**

RYBA

PISMO POŚWIĘCONE ZAGADNIENIOM PRAKTYCZNEGO RYBACTWA ORAZ PROPAGANDZIE SPOŻYCIA RYB

ORGAN ZWIĄZKU PRZEMYSŁU RYBNEGO W POLSCE

WYDAWANY

PRZEZ IZBĘ PRZEMYSŁOWO-HANDLOWĄ W BYDGOSZCZY

POD REDAKCJĄ NACZELNĄ JÓZEFA BOROWIKA

S. O. S.

Myliłby się czytelnik, gdyby sądził, że aż na czołowem miejscu omawiamy jeden z tych sosów, których tak doskonałe przepisy daje zwykle w innym dziale Pani Florentyna. Nie, S. O. S. jest to ostateczny wyraz rozpaczy — naglący, gwałtowny sygnał, wzywający ratunku w chwili gdy okręt tonie, gdy wszelka nadzieja na własne siły zawiodła! Twierdzą niektórzy, że jest to skrót angielskich wyrazów „Save our soules" — ratujcie nasze dusze — jakkolwiek prawdopodobniej pochodzi ten sygnał z powtarzania naprzemian dwóch najłatwiejszych do telegrafowania liter S i O.

Taki właśnie sygnał podano nam z bratniego organu rybackiego i za pierwszy obowiązek rybacki uważamy go powtórzyć i wskazując miejsce katastrofy, wołać wciąż dalej — S. O. S. — co ma w tym wypadku znaczyć: „śpieszcie na pomoc tonącemu okrętowi rybactwa polskiego".

W odezwie do społeczeństwa polskiego, wydanej pod tym samym tytułem przez Prezydjum Związku Organizacyj Rybackich (a dołączonej również do niniejszego Nr. „Ryby") odnajdujemy dobrze znane akcenty trwogi oraz nutę niepokoju, właściwe dla ludzi znajdujących się w niebezpieczeństwie. Nie potrzebujemy tutaj powtarzać jak bliską i zrozumiałą jest ta nuta dla nas, chociażby dlatego, że w ciągu 2 letniej egzystencji naszego pisma tylokrotnie o nią potrącaliśmy, wskazując przy każdej okazji że źle się dzieje w naszem rybactwie.

Potrzeba jednolitej ustawy rybackiej — to nietylko kwestja ujednostajnienia formalności administracyjnych — to jest przecie podstawa egzystencji i rozwoju gospodarstwa. Coby powiedział rolnik, coby powiedział rzemieślnik, coby powiedział każdy cośkolwiek posiadający i czemkolwiek gospodarujący — gdyby nie miał pewności, że to na czem gospodaruje do niego należy oraz że jego prawo nie może być zakwestjonowane. A przecie na większości wód

polskich jest taki stan, że nawet prawa własności nie mogą być dokładnie ustalone. Do czegoż prowadzi troska o zarybianie, o dobre narzędzia, o wysoką kulturę, kiedy niema żadnej gwarancji, że to co zbuduje zapobiegliwa i świadoma celu praca jednych, nie zostanie natychmiast zniszczone i zanulowane przez niczem niekrępowaną swawolę i swobodę innych.

Mało jednak uregulować tytuły własności i stworzyć przez to podstawy do zagospodarowania wód — trzeba jeszcze zapewnić trwałą opiekę fachową i tu jest zdaje się główny kamień, o który rozbijają się tyloletnie wysiłki rybaków, zmierzające do stworzenia racjonalnego ustawodawstwa rybackiego w Polsce. Trzeba wyraźnie i szczerze powiedzieć, stawiając kropkę nad i: niektóre czynniki) nie życzą sobie tak zwanych „fachowych władz rybackich" t. j. osobnych rzeczoznawców, opiekujących się rybactwem. Powtarzając dziś rzucone przez naczelną instytucję rybacką hasło — ten alarmujący sygnał trwogi i rozpaczy, musimy zdać sobie sprawę z tego, że ratunek niestety nie zależy od uświadomienia powszechnego, od nacisku sfer społecznych, od stanowiska zajętego przez jednostki, grupy, organizacje czy nawet rzesze rybackie.*

W ciągu 10 lat, które upłynęły, opracowano już 5 rozmaitych projektów uregulowania prawa rybackiego: były projekty ramowe i szczegółowe, projekty dzielnicowe i obejmujące całość prawodawstwa rybackiego w kraju — żaden jednak nie ujrzał światła dziennego i to nietylko w formie ustawy, ale chociażby projektu poddanego do ogólnej dyskusji. Również obecnie, chociaż Związek Organizacyj Rybackich wzywa do akcji na rzecz dekretu — ale któż jest wtajemniczony w to, jaką treść i charakter będzie posiadała lansowana ustawa? Mamy uzasadnioną obawę, czy też oczekiwane przepisy, przynosząc niektóre zbawienne dla ziem wschodnich i środkowych postanowienia, jednocześnie nie pogorszą znacznie sytuacji na Zachodzie, kasując istniejące tu organy fachowe, opiekujące się rybactwem.

Pragniemy jednak wierzyć, że dzisiejsi kierownicy nawy rybackiej są dość przewidujący i wzywają o pomoc nie w ostatniej chwili — że jest więc nadzieja wyratowania nietylko samej „duszy" — lecz też coś nie coś i z „substancji". To też życzymy im serdecznie, żeby sprawę ustawy rybackiej dało się im załatwić nie poto tylko, żeby była ustawa, lecz żeby w tej ustawie zostały uwzględnione chociażby najważniejsze potrzeby rybactwa.

**) Charakterystycznem dla stosunku tych czynników do prawodawstwa rybackiego jest zupełnie świadome pominięcie dekretów, rozporządzeń i przepisów wydanych przez Radę Ministrów, Ministra b. dzielnicy pruskiej jak też Ministra Rolnictwa a regulujących podstawowe zagadnienia rybackie w wydanym przez Ministerstwo Rolnictwa z powodu Powszechnej Wystawy Krajowej w Poznaniu spisie „Prace ustawodawcze w zakresie rolnictwa".*

Spożycie ryb.

Wanda Kwiecińska.

Propaganda spożycia ryb w Polsce.

W nr. 285 „Ilustrowanego Kurjera Codziennego" ukazała się krótka notatka pt. „Propaganda ryb w Polsce", informująca, że „Związek polskich organizacyj rybackich przygotowuje na pierwszą połowę listopada „Tydzień ryb", w czasie którego będą sprzedawane ryby w celach propagandowych po cenach zniżonych. Wobec słabej konsumcji wśród ludności i dużych widoków rozwoju produkcji ryb ze względu na wielką ilość wód stawowych, rzecz-

nych i jeziornych, Związek Rybacki próbuje drogą wspomnianego Tygodnia oraz organizacją handlową nauczyć szerokie sfery ludności jadania ryb stale, a nietylko w wyjątkowych jak dotychczas okolicznościach."

Zwracając uwagę w całym szeregu artykułów zamieszczanych w „Rybie" na konieczność zapoczątkowania propagandy spożycia ryb w Polsce, gotowi bylibyśmy szczerze przyklasnąć chwalebnej inicjatywie Związku, gdyby nie obawa, że wobec „tajemniczości" akcji tegoroczny „Tydzień ryb" będzie wzorowany na zeszłorocznym, który całkowicie chybił celu. Tego rodzaju bowiem imprezom, zwłaszcza na terenie Polski, gdzie hasło „Jedzcie ryby!" jest dotychczas czemś zupełnie nowem, jeśli nie zgoła niezrozumiałem, winna towarzyszyć starannie przygotowana i ożywiona reklama i to w ciągu dłuższego okresu, poprzedzającego tydzień propagandowy. Chodzi przecie o zainteresowanie jaknajszerszych warstw ludności sprawą spożycia ryb i pewnego rodzaju zasugerowanie im chęci nabycia produktu uważanego dotychczas za artykuł luksusowy. Dlatego też wątpliwem się staje, aby ograniczenie się do lakonicznej wzmianki w prasie mogło zapewnić powodzenie tak niezbędnej skądinąd imprezie, zainicjowanej przez Związek.

Przy tej okazji nie możemy pominąć milczeniem propagandowego artykułu, zamieszczonego w nr. 43 tygodnika „Kobieta Współczesna", nawołującego do spożywania ryb morskich. Artykuł pt. „Jedzmy ryby" ukazał się w związku z wysyłką broszurki Pani Florentyny „100 przepisów przyrządzania ryb morskich" w formie bezpłatnej premji do wspomnianego numeru. Broszurka ta, wydana dzięki inicjatywie Działu Ekonomji i Organizacji Rybactwa przy Państwowym Instytucie Naukowym Gospodarstwa Wiejskiego w Bydgoszczy, daje możność spożytkowania według najbardziej urozmaiconych sposobów najważniejszych gatunków ryb, poławianych w naszem morzu. Ze względu na szereg trafnych uwag podajemy część wspomnianego artykułu w dosłownem brzmieniu:

„Poza arystokracją rybną, zamieszkującą rzeki i stawy, jest jeszcze mnóstwo ryb, które czują się doskonale w morzu. Z nich — flondry, śledzie, dorsze, łososie, węgórze, makrele, turboty i inne żyją w Bałtyku i pojawiają się przy brzegach Polski w ilościach takich, że można je uważać za jedną z ważnych pozycyj w zaprowiantowaniu naszego kraju.

Niestety, mamy jeszcze mnóstwo przesądów, kiedy chodzi o ryby morskie. Naprzykład śledzie traktujemy jako przekąskę albo w najlepszym razie — przystawkę; tymczasem należałoby je podnieść do godności — potrawy, bo i smażone i duszone w rozmaitych sosach i w formie kotletów czy zrazów są smaczne i pożywne. To samo — dorsze. Istnieje kilkanaście sposobów przygotowywania dorsza, który po sparzeniu gorącą wodą — albo octem — traci swój przykry zapach i staje się doskonałym materjałem kulinarnym, z którego można przyrządzać prawdziwe przysmaki, ma zaś tę wyższość nad innemi rybami, że jest mięsisty i podzielny.

Co do wartości odżywczej — jest ona mniejsza, niż wartość odżywcza mięsa, zwłaszcza wołowego, można jednak zawsze, podając na obiad albo na kolację rybę, dodać coś, co pokrywałoby tę różnicę. Ryba taka jak dorsz — ilością tłuszczu i białka zbliża się do mięsa cielęcego i prawie tyleż co ono daje kalorji; więc jeżeli jadamy cielęcinę, możemy nie obawiać się ryb! Stanowią one przyjemne urozmaicenie kuchni, są zdrowsze od mięsa — zawierają mniej ciał proteinowych — te, które wymieniłam, są tańsze — wszystko więc przemawia za tem, żebyśmy zaczęły je traktować jako produkt spożywczy.

Prócz wymienionych względów — jest jeszcze jeden, wcale nie mniej ważny od tamtych: wzgląd gospodarczy, który nie może nam być obojętny. Ryb morskich dostarcza nam to samo polskie morze, na cześć którego z taką łatwością deklamujemy hymny pochwalne, nad które tak chętnie jeździmy, którego bronimy przed obcą zaborczością. Wybrzeże tego morza — to nietylko miejsce rozrywkowo-wypoczynkowe dla ludzi z rozmaitych dzielnic Polski, ale i kraj, który musi wyżywić ową dziwną, odmienną od nas ludność rybacką, żyjącą — z morza. Te wszystkie dorsze, śledzie, flondry i makrele — to praca ich rąk. Musimy znaleźć dla niej rynki zbytu, żeby właśnie tam, na Zachodnich Kresach, nie było niezadowolonych. Zresztą nie jest to żadną ofiarą ani łaską z naszej strony: to co dostarczają — jest nam potrzebne. Tylko jeszcze niezupełnie zdajemy sobie z tego sprawę. Nic dziwnego! Tak długo nie mieliśmy swego morza. Ale teraz kiedy je mamy, — uczmy się spożywać jego dary!".

Jeszcze o korzyściach propagandy spożycia ryb.

(Opinja przesiębiorców brytyjskich o wynikach propagandy).

Redakcja czasopisma „Advertisers weekly" zwróciła się do kilku wybitnych rederów brytyjskich z zapytaniem, co myślą o działalności propagandowej i jej wpływie na przemysł rybacki.

W odpowiedzi na powyższą ankietę dyrektor przedsiębiorstwa parowców rybackich C. Hudson w Hull wyraził się z najwyższem uznaniem o akcji propagandowej, tem więcej, że tak Związek brytyjskich rederów jak i firma Saward, Baker & Co*) nie uciekały się w swej działalności do żadnych naśladownictw, stosując metody ściśle indywidualne. Nie ulega też najmniejszej

*) Wspomniana firma prowadzi z ramienia Związku brytyjskich rederów akcję propagandy spożycia na terenie W. Brytanji (patrz art. „Propaganda spożycia ryb w W. Brytanji" w Nr. 9 „Ryby").

wątpliwości, że wzrost produkcji spowodowany jest jedynie zwiększeniem zapotrzebowania, zwłaszcza o ile chodzi o mniej znane na rynku gatunki. To też główną troską przedstawicieli przemysłu rybackiego winno być dostarczenie konsumentowi towaru w jak najlepszej jakości, co w oparciu o propagandę spożycia, której program powinien z roku na rok się rozszerzać, przyczyni się niewątpliwie do dalszego rozwoju rybołówstwa brytyjskiego na morzu.

Również Alfred Bannister, prezes Związku właścicieli parowców rybackich w Grimsby jest zdecydowanym zwolennikiem propagandy spożycia, udowodniając na podstawie statystyki, że zwiększony popyt na ryby morskie stoi w ścisłym związku z akcją propagandową. Poniesione wkłady stokrotnie się opłaciły i wobec tego wskazanem jest, aby żaden z brytyjskich rederów nie uchylał się od kosztów związanych z propagandą.

Powyższą opinję podziela wreszcie Charles Curzon, prezes właścicieli parowców rybackich w Milford Haven, twierdząc, że akcja propagandowa wpłynęła nietylko na rozwój rybołówstwa morskiego, lecz i przyczyniła się do uzdrowienia całego szeregu innych przemysłów. Przez uświadomienie zaś obywatela brytyjskiego co do walorów odżywczych pokarmu rybnego, propaganda spożycia dąży jednocześnie do zaopatrzenia najszerszych warstw ludności w tanią i zdrową aprowizację.

Ograniczając się chwilowo do trzech powyższych opinij wybitnych fachowców brytyjskich, jakkolwiek podobnych zdań moglibyśmy przytoczyć znacznie więcej, mamy możność stwierdzić jak nieocenione usługi oddaje rybołówstwu umiejętnie zorganizowana propaganda spożycia. Obserwując zaś wspaniałe wyniki, jakiemi szczycą się na tem polu państwa zachodnie, nie możemy się powstrzymać od stwierdzenia żałosnego faktu, że Polska w tym wyścigu znajduje się wciąż jeszcze poza nawiasem.

F. M.

Konkurs w Wesermünde.

Zarząd rynku rybnego przy porcie rybackim w Wesermünde ogłosił przed kilku miesiącami wielki konkurs na najlepszy a jednocześnie mało skomplikowany przepis przyrządzania potrawy z ryb morskich. Termin nadsyłania zgłoszeń upłynął z dniem 1-go czerwca r. b., wyniki zaś konkursu zostały ogłoszone w drugiej połowie ubiegłego miesiąca. Komisja ogłaszająca konkurs wychodziła z założenia, że istnieje wśród gospodyń niemieckich całe mnóstwo doskonałych i prostych przepisów, znanych jedynie samym autorkom lub nielicznym wykonawczyniom i że należałoby je wobec tego możliwie najszerzej spopularyzować. Sposób wykonania powinien być jak najmniej skomplikowany, gdyż komisji konkursowej chodziło głównie o to, aby te proste dania rybne mogły znaleźć zastosowanie w kuchni robotnika niemieckiego. Każda z potraw powinna była otrzymać odpowiednią nazwę, zawierającą w swem brzmieniu słowo „Wesermünde“, za co przewidziane zostały osobne nagrody pieniężne w wysokości 100, 70 i 30 m. niem. Premje zaś za najlepsze przepisy wynosiły 150, 100 i 50 mk., oraz 5 nagród po 20 mk., 10 po 10 mk. i 10 po 5 mk. W skład komisji weszli: delegat Zarządu rynku rybnego w Wesermünde, członek Związku parowców rybackich, przedstawiciel miejscowego pisma „Wesermünder Neueste Nachrichten i członek zamiejscowego T-wa gospodyń niemieckich. Ogółem otrzymano 700 przepisów, z których nagrodzono 28, przyczem 3 pierwsze zostały szczególnie wyróżnione przez nadanie premij pieniężnych oraz szumnie brzmiących nazw, zaaprobowanych przez komisję konkursową.

Kuchnia rybna.

Pani Florentyna.

Rady kucharskie profesora.

Propaganda spożycia ryb, tak modna obecnie we wszystkich państwach europejskich, polega zazwyczaj na objektywnem zachwalaniu produktów rybnych pod względem ich walorów odżywczych, wynikających z bogatej zawartości cennych dla organizmu ludzkiego składników. Rzadko się jednak zdarza, aby ktokolwiek zabierający głos w celach propagandowych rozpatrywał rybę ze stanowiska subjektywnego i debatował na temat jej smaku z punktu widzenia indywidualnych upodobań. A jednak ten rodzaj reklamy posiada niezaprzeczoną wartość, gdyż potrąca niejako o „osobiste przeżycia“, które niezależnie od poruszanego tematu znacznie są ciekawsze od suchych, teoretycznych rozważań.

Do takich gastronomicznych „zwierzeń“ zaliczyć można referat prof. P. Schiemenza, wygłoszony przed kilku miesiącami na posiedzeniu hanowerskiego związku rybackiego w Osnabrück, z którym ze względu na szereg spostrzeżeń zaczerpniętych z własnego doświadczenia warto się bliżej zapoznać. Autor zaczyna swoje przemówienie znanem niemieckiem przysłowiem „über den Geschmack lässt sich nicht streiten“, co w polskiej trawestacji brzmiałoby mniejwięcej jako „nie to ładne co ładne, lecz co się komu podoba“. W tym wypadku chodzi o ryby i o sposób ich przyrządzania, tak bardzo różniący się od siebie w zależności nietylko od kraju, ale jeszcze częściej od kuchni, w której decyduje smak pani domu czy kucharki.

I tak np. gotowane ryby, których przyrządzenie wymaga najprostszych zdawałoby się zabiegów, różnią się zasadniczo w smaku zależnie od przyprawy używanej w każdem gospodarstwie. Wszelkie bowiem korzenie, jak pieprz, goździki, angielskie ziele, czy wreszcie cebula lub listek bobkowy, nadają potrawie właściwy danej przyprawie aromat, zacierając w ten sposób smak samej ryby. Jest to oczywiście sprawa osobistych upodobań, o których zresztą wyraża się prof. Schiemenz z głębokiem ubolewaniem, uważając je za godną potępienia spuściznę dawnych wieków, kiedy kupcy zamorscy sprowadzali masami korzenie do Europy, zabiegając usilnie o ich konsumcję wśród ludności. To też prawdziwy smakosz, wyczuwający najdelikatniejsze odcienie spożywanej potrawy, wymaga od gotowanej ryby, aby zachowała swój charakterystyczny smak i zapach bez jakichkolwiek obcych domieszek. Z tego powodu zaleca prof. Schiemenz gotowanie ryb w czystej wrzącej wodzie, obficie osolonej, do której w ostateczności można dodać kilka kawałków cebuli, jako jedyne odstępstwo na rzecz aromatycznych dodatków. Kto jednak jest rzetelnym znawcą ryby gotowanej, ten chętnie powinien zrezygnować i z tej przyprawy.

Przetwór i Handel.

Władysław Bugayski.

Konserwy rybne krajowe na rynku krakowskim.

Z kolei przystąpimy do omówienia konserw wyrabianych w kraju. Na kilkanaście fabryk polskich, zaledwie kilka jest reprezentowanych na rynku krakowskim, a mianowicie: **Bałtyk** (Wilno), **Nordia Hawe** (Dziedzice), **Warhanek** (Mszana Dolna) i **Original** (Warszawa). Szczegółowy wykaz fabryk polskich podał w swoim czasie p. Czerkawski („Ryba“ 1930 Nr. 7). Produkcja polskich fabryk powiększa się stale, równolegle do importu śledzia świeżego i mrożonego. Brak nam wprawdzie ścisłych statystyk, ale import roczny przekroczył cyfrę 100 tysięcy q, a nawet według statystyki na rok 1929 osiągnął cyfrę 150 tysięcy q.

Fabryki polskie przetwarzają przeważnie śledzia świeżego, solonego i wędzonego, dalej szprota wędzonego, a również drobne rybki: płotki, jazgarze, okonie, ukleje, sielawki, które pod nazwami: **skumbrja, byczki, kefal** w rozmaitych przyprawach dostają się do handlu.

Najsilniej wprowadzoną na rynek krakowski jest firma wileńska **Bałtyk.** Na pierwszem miejscu stoją tu **byczki i skumbrja** w tomacie (pomidory) w puszkach 500 gr i 250 gr (½, ¼). Jest to artykuł tani, gatunkowo niezły. Cena wynosi: Byczki ½ = 2,30 zł, ¼ = 1,35 zł. Skumbrja ½ = 2,50 zł, ¼ = 1,50. Cieszą się one dużym popytem. Mniej wprowadzonym jest **kefal** w ostrym tomatowym sosie. Cena puszki ¼ wynosi 1,90 zł.

Są to wszystko konserwy nietrwałe, podobnie jak i **Anchowies** (½, ¼) w pikantnym, pieprznym sosie. — Z przetworów **Bałtyku** słabo wprowadzone są **kilki rewalskie** (½), natomiast doskonałe **szproty ryskie** w oliwie „Imperial“ konkurują b. poważnie z zagranicznemi przetworami szprotowemi, o czem już wzmiankowałem. Materjału do „szprotów ryskich“ dostarczają sprowadzane z Łotwy śledziki wędzone t. zw. sztremlingi. Są one przerabiane przez fabryki wileńskie (Bałtyk, Adrjatyk, Atlantic), a również warszawskie (Original, Victual).

Szprot ryski jest jednym z najlepiej wprowadzonych artykułów polskiego przemysłu rybnego i powinniśmy zwrócić uwagę na tę rybkę, tem bardziej, że szprot jest u nas łowiony masowo i stanowi jeden z głównych przedmiotów połowu na naszem wybrzeżu *).

Dużo słabiej w porze letniej jest reprezentowana fabryka **Nordia-Hawe,** jako opierająca swą produkcję w znacznej mierze na wyrobie konserw nietrwałych i możliwych do przetrzymania jedynie w większych firmach, rozporządzających chłodnią. (Nietrwałemi są nawet konserwy hermetycznie zamykane, o ile przyrządzone są w nietrwałych i niekonserwujących płynach, sosach, buljonach etc., które po pewnym czasie przechodzą proces fermentacji).

Z firmy Nordia-Hawe w handlu znajdują się: **śledź w galarecie, śledzie zwijane** (rollmopsy), **śledź bałtycki marynowany, śledź „po żydowsku“ i moskaliki.** Są również **filety** w dużych puszkach oraz **kawior bałtycki,** na który jest duży popyt zwłaszcza ze strony zakładów gastronomicznych, a używany do przekąsek. Jest to jednak towar lichy, farbowany i dużo gorszy od gdańskiego kawioru Steincke'go, o

*) Patrz: J. Borowik *„O przyszłości szprota w Polsce“* **Roczn. Nauk. Roln.** 1924.

którym wspomniałem w poprzednim artykule. Przetwory firmy Nordia-Hawe były wtedy zapasowemi, gdyż wówczas fabryka znajdowała się w generalnym remoncie i rozbudowie i ograniczała się do fabrykowania niewielkich ilości przetworów (głównie rollmopsów), zatrudniając zaledwie kilkanaście robotnic i to sporadycznie.

Do bardzo wziętych przetworów należą przetwory **Warhanka** (Mszana Dolna). W lecie idą one słabiej ze względu na ciepłą temperaturę, ale są przetrzymywane w chłodniach i stale do nabycia. Tu **należy wymienić śledzia w galarecie, rollmopsy, śledzie bałtyckie marynowane** (5 kg., 2 kg., 1 kg. i 500 gr. puszki), **śledzia „po żydowsku"**, moskaliki, filety, zimą **pikilngi**. Artykułem bardzo dobrze wprowadzonym jest z wymienionej fabryki **pasta sardelowa**, wyrabiana z sardeli i śledzi. To samo dotyczy **pasty łososiowej**, którą podobno przestała fabryka wyrabiać. Wymienione pasty winny być wyrabiane przez nasze fabryki ze względu na duży popyt na ten artykuł, który bywa jak dotąd zaspakajany towarem obcym, przeważnie niemieckim. Różnica cen jest tu bardzo znaczna i tak:

zagraniczna	duża tuba	3,05	zł.
„	mała „	1,85	zł.
Warhanka	duża tuba	1,85	zł.
„	mała „	1,25	zł.

Jest to artykuł do wprowadzenia!

Warszawska fabryka **Original** jest również reprezentowana na rynku krakowskim, aczkolwiek słabiej od poprzednio wymienionych. Z wyrobów tej fabryki najczęściej spotykane są **skumbrja** i **byczki**, dalej **szproty ryskie** w oliwie („Wersal") oraz **kilki** w pieprznym sosie (½), w chłodniejszych miesiącach również **rollmopsy.**

Bardzo słabo wprowadzoną jest warszawska fabryki **Victual.**

Mówiąc o polskich przetworach rybnych, wspomnieć należy na zakończenie o dobrze prosperującej wędzarni **D-ra Kirsza i Żebrowskiego** w Jastarni, która dostarcza na rynek krakowski duże ilości wędzonego łososia, szprota, węgorza, a również sielawki, makrele, łososia wiślanego w dzwonkach, które cieszą się tu w zimnych miesiącach dużem wzięciem.

Poza przetworami wymienionych fabryk są w handlu duże ilości przetworów nietrwałych różnych drobnych „fabryczek", których kilka znajduje się na terenie Krakowa i Podgórza. Są one w rękach żydowskich i dostarczają towaru drobnym sklepikom żydowskim, handlującym śledziami, rozsianym w dzielnicach żydowskich. Fabrykują one rollmopsy, moskaliki, śledzie marynowane, wędzą również piklingi. Poza tem drobne nawet sklepiki żydowskie przetwarzają dla siebie pewną ilość surowca, lub sprowadzają towar z drobnych fabryczek pobliskich.

Surowiec do tych przetworów, jak mię informowano, pochodzi przeważnie z Hamburga i Gdańska.

Zdaniem fachowców, pracujących w handlu przetworami rybnemi, polski przemysł rybny winien zwrócić baczniejszą uwagę na fabrykację konserw, któremi zasila nas Gdańsk. Konkurencja nasza jest na tem polu, a jak dotąd **tylko na tem polu** możliwa, gdyż z konserwą n. p. francuską konkurować nie możemy i sardynki zawsze pozostaną dla nas przedmiotem importu. Natomiast Gdańsk z jego przetworami możemy stopniowo wyprzeć z naszego rynku, rzucając nasz własny, dobry, smacznie i higienicznie przygotowany towar na krajowe rynki.

Zaznaczyć należy, że kupiec polski ze zrozumiałych względów chętnie zawsze poprze rodzimy przemysł przez zareklamowanie krajowego towaru, o ile oczywiście sam jest przekonany o jego wartości, gdyż nie jest mu trudno namówić klienta do nabycia takiej a takiej konserwy, zwłaszcza gdy radę poprzeć może niższą ceną polskiego przetworu, który to argument bodaj że najsilniej przemawia do liczącego się z groszem odbiorcy.

W związku z produkcją polskich fabryk, nasuwa się jeszcze szereg refleksyj, które chciałbym na zakończenie poruszyć. — W pierwszym rzędzie palącą kwestją jest baczniejsze zwrócenie uwagi **na jakość sporządzanych konserw.** Jak wyżej mówiliśmy, przedmiotem masowej przeróbki polskich fabryk są różne drobne „chwasty rybne" które jako tanie, mogą być również niedrogo oddane do handlu. Nasz przemysł nie wysila się bynajmniej na jakiekolwiek choćby **posortowanie wymienionych ryb i zróżniczkowanie ich smaku** przez odpowiednie a rozmaite ich przyrządzanie. W rezultacie owe zachęcające a egzotycznie brzmiące nazwy jak **byczki, skumbrje, kefal etc. stanowią w gruncie rzeczy prawie jedno i to samo.** Nie można określić stanowczo indywidualnego smaku poszczególnych ryb; smak konserwy polega na pikantnym sosie, który kryje wszystko inne.

Stan obecny produkcji musi bezwzględnie ulec zmianie ku lepszemu. Stoimy przed groźbą konkurencji niemieckiej oraz rosyjskiej, o ile dojdzie do układu handlowego z temi państwami. Nie możemy dopuścić do tego, abyśmy **byli zmuszeni** dla ratowania naszego przemysłu przetwórczego i podtrzymania jego wegeta-

cji kryć się **pod sztucznym murem opłat celnych** za cenę szeregu ustępstw natury gospodarczej i politycznej! Najlepszą bronią przed grożącą nam konkurencją będzie **polepszenie produkcji** i postawienie jej na prawdziwie europejskim poziomie.

Tu nasuwa się jedna uwaga. Przy dzisiejszym stanie **rozdrobnienia produkcji** w mnóstwie małych fabryczek, dysponujących małemi środkami, trudno byłoby pójść naprzód. Konieczną jest tu **konsolidacja, łączenie się i współdziałanie** konkurujących dotychczas z sobą drobnych wytwórców, a przedewszystkiem **stworzenie jednej ale silnej placówki,** operującej dużym kapitałem, mającej pierwszorzędne urządzenia, wykwalifikowanych kierowników, oraz **własne laboratorjum doświadczalne,** które na wzór zagranicy stale pracowałoby nad ulepszeniem wszechstronnem produkcji. Placówka taka będzie mogła rozpocząć celową, na wielką skalę zakrojoną propagandę spożycia własnych wyrobów, a mając stałych i pewnych odbiorców w osobach hurtowników i kupców, pewnych akuratnej, stałej a jakościowo zawsze pierwszorzędnej dostawy, będzie mogła stale i równomiernie pracować, w przeciwieństwie do wielu istniejących obecnie fabryczek, produkujących z dnia na dzień, pod grozą utraty w każdej chwili nielicznych swych klientów.

Uzdrowienie panujących dziś stosunków w rybnym przemyśle przetwórczym Polski i uzupełnienie wymienionych braków popchnie nas kolosalnie naprzód i pozwoli nam stanąć w tej dziedzinie nie w roli kopciuszka wśród przemysłowych narodów, lecz umożliwi nam zajęcie równorzędnego, a należnego nam stanowiska z krajami, z któremi dziś jeszcze nie jesteśmy w stanie konkurować.

Kończąc, poczuwam się do miłego obowiązku wyrazić słowa podzięki tym, którzy dostarczyli mi marterjału do opracowania niniejszego referatu, a przedewszystkiem WPP. Ogorzałemu, Katznerowi, Alerhandowi oraz pracownikom f-my Hawełka. Wymienieni, demonstrując mi posiadane w swych firmach przetwory, oraz udzielając mi cennych wyjaśnień i uwag umożliwili mi zreferowanie tematu, który dotąd bywał pomijany milczeniem.

(Z Działu Ekonomji i Organizacji Rybactwa w Bydgoszczy).

Śledź.

B. Youthky.

Z królestwa śledzia.

Sezon yarmoutski rozwija się w tym roku bez żadnych niespodzianek. Bo jeżeli chodzi o największy ewenement tego sezonu, odwiedziny księcia Walji — to o tem mówiono już przeszło od roku, od chwili, gdy król do rozmaitych tytułów dodał księciu nowy — „Szypra rybackiego“. Moment wizyty został wybrany doskonały — ostatnie dnie października — sam środek sezonu — rybacy już nieco podreperowali swoje finanse wobec pomyślnych połowów i bardzo wysokich cen — więc nie trzeba było nawet wysiłków patrjotyzmu — usposobienie było świąteczne i radosne. Poprostu imponujące przybrała rozmiary manifestacja przyjaznych uczuć, zgotowana przez flotyllę rybacką swemu królewskiemu Szyprowi. Książę zwiedził wszystkie zakątki parowca śledziowego, zaznajomił się ze sposobami czyszczenia, solenia śledzi, interesował się każdym szczegółem, a rozmaite jego zapytania i uzyskane odpowiedzi, często pełne zdrowego humoru, będą jeszcze długo tematem rozmów wśród rybaków i solarzy.

Poruszano w związku z tem doniosłem spotkaniem następcy tronu brytyjskiego z Jego królewską mością — śledziem (jak tu nazywają jesiennego śledzia) — kwestję zużytkowania tej wizyty dla spopularyzowania śledzia jako artykułu spożywczego w Anglji i Szkocji. Okazało się jednak, że ceny tegoroczne śledzia — są tak „słone“, że kieszeń obywatela brytyjskiego nie może sobie na taki luksus pozwolić. Więc też pozostaje nadzieja jedynie na rynek polski, który wykazuje stałą tendencję rozwojową. O Rosji powoli zaczynają zapominać, chyba że w razie przyszłych wyborów przywódcy polityczni znowu wyciągną tą popularną bajeczkę i będą się przelicytowywać w dążeniach do zdobycia rynku rosyjskiego.

Tegoroczny sezon układa się pomyślnie, — szczególnie sprzyjały warunki połowu w końcu października. Na 1-go listopada ogólna zdobycz przekroczyła zeszłoroczną o 30%, wyładowano bowiem w obu najpoważniejszych portach Lowestoft i Yarmouth blisko 400.000 kranów (5¼ kranów odpowiada 1 000 klg.) w porównaniu z 294.000 w ubiegłym roku, przytem przeszło 150.000 kranów uzyskano w ciągu jednego tygodnia 24—31 października. Przygotowano do eksportu do dnia 1 listopada 388.752

beczek solonych śledzi, w porównaniu z 257.299 becz. w ubiegłym sezonie i już rozpoczęto wysyłkę, która wobec dużego zapotrzebowania we wschodniej Europie przedstawia się pomyślnie. Mianowicie do 25 października wysłano już 101.171 beczek w porównaniu z 45.372 w roku ubiegłym, przyczem na pierwszem miejscu wśród portów przeznaczenia figuruje ma się rozumieć Gdańsk, który zabrał przeszło 50% ogólnej wysyłki, bo aż 59.000 beczek — na drugiem miejscu kroczy Szczecin, który zabrał tylko 20.578.

Stan połowów, przesyłki oraz eksportu na dzień 7 listopada ilustrują następujące tablice:

Porty	Wyładowano śledzi		Przygotowano do eksportu	
	w ciągu tego sezonu	w ciągu ub. sezonu	w ciągu tego sezonu	w ciągu ub. sezonu
	kranów		beczek	
Yarmouth	321.050	266.341	347.957	282.473
Lowestoft	174 621	156.505	127 842	112 940
Razem	495.671	422.846	475.799	395.413

Wysyłka śledzi solonych z Yarmouth i Lowestoft do różnych portów.

Porty przeznaczenia	Razem w obecnym sezonie	Razem w ubiegłym sezonie
Ogółem	173 700	86.479
Gdańsk	82.371	41.176
Szczecin	36.871	16.288
Królewiec	12 001	6.257
Hamburg	6.712	250
Libawa	14.324	12.888
Ryga	9.121	3.857
Memel	1.325	1.500
Wyborg	2.027	—

Szczecin. W ostatnim tygodniu października zanotowano na tutejszym rynku następujące ilości dowiezionych śledzi: 56 beczek śledzi szkockich, 10330 becz. i 2803 połówek yarmouthskich, 2188 becz. i 120 połówek norweskich oraz 20 becz. niemieckich. W handlu towarem szkockim zaznacza się dotychczas małe ożywienie, natomiast śledzie yarmouthskie cieszą się znacznym popytem. Ostatnie notowania w przywozie tranzytowym loco Szczecin przedstawiały się następująco: (za beczkę) śledzie stemplowane: Fulls 68—70 szyl., Matfulls 69—71, Matties 54—55, Mediums 63—65.

Sprawozdania rynkowe - Ceny.

Z gdańskiego rynku rybnego.

W drugiej połowie października płacono w Gdańsku w handlu detalicznym (rynkowym) następujące ceny za 1 kg.: karpie 1,60—1,80 gld., liny 1,00—1,60, okonie 0,80—1,20, sandacze 1,60—2,00, karasie 1,00.

Urzędowe sprawozdanie rynkowe z centralnej hali w Berlinie.

Berlin, 4 listopada. Umiarkowany dowóz ryb słodkowodnych w tygodniu sprawozdawczym pokrył całkowicie zapotrzebowanie. Rynek nie odznaczał się większem ożywieniem, ceny wykazywały tendencję zniżkową. Popyt na szczupaki żywe i świeże, pomimo zniżkujących cen, był stosunkowo niewielki. Dowóz sandaczy i linów był średni, przy małem zainteresowaniu. Rynek karpiowy bez zmian, poszukiwane były jedynie wyborowe lustrzaki (o wadze 5—6 f.) po cenach wyższych. Białe ryby, zwłaszcza większe leszcze, okonie i płocie uzyskiwały niezły zbyt po cenach mocnych.

Ceny za 50 kg. świeżych ryb w lodzie w markach niem.: szczupaki niesortowane 70—79, sandacze 80—84, duże 85—90, średnie 70, okonie duże 63, małe 36, płocie niesortowane 15—25, leszcze duże 47.

Ceny ryb płacone przy jeziorze w złotych za 1 kg. — w październiku 1930 r.

(a — ceny płacone w I-szej połowie października, b — w II-giej połowie października).

Gatunek (Według klasyfikacji handlowej)		Okolice				
		Włocławka Rakutowa	Lipna-Rypina	Kujawy, (Choceń-Bożemowice)	Poznania	Leszna-Wolsztyna
Węgorze	a	3,00—3,50	3,00	3,00	4,00—4,40	4,00—4,40
	b	3,50	3,00—3,50	3,00	4,00—4,20	4,00—4,40
Wybór	a	2,50	2,50	2,50	3,00—3,20	3,00—3,20
	b	2,50	2,00—2,50	2,50	3,00	3,00
Średnica	a	1,25	1,20	1,20	1,20—1,40	1,20—1,40
	b	1,25—1,40	1,20	1,20	1,20—1,40	1,20—1,40
Drób	a	0,65	0,60	0,60	0,50—0,60	0,50—0,60
	b	0,65—0,70	0,60—0,70	0,70	0,50—0,60	0,50—0,60
Leszcze	a	—	2,50	—	2,00—2,50	2,00—2,50
	b	—	2,50	—	2,00—2,20	2,00—2,20
Okonie	a	—	—	1,80—2.60	1,00—1,60	1,00—1,60
	b	—	2,00—2,50	2,00—2,60	1,00—1,60	1,00—1,60

Ceny detaliczne ryb śniętych na głównych rynkach krajowych za 1 kg — w październiku 1930 r.

(a — ceny płacone w I-szej połowie października, b — w II-giej połowie października).

		Karp żywy	Karp śnięty	Karaś	Szczupak	Sandacz (rosyjski)	Leszcz	Sum	Łosoś	Lin	Sielawy	Średnica	Drobnica
WARSZAWA	a)	3.50-3 80	2.00-2.50	2.00-3 00	3.50-5.00	4.00	3.50-4.00	4.00 5.00	17.00-25.00	2 00 3.00	4.00		
w/g notow. Zw. Prod. Ryb	b)	3.40 3.80	2.00-2.50	2.00-3.00	2.50-5.00	4.50		5.00-6.00	12.00-18.00	2.00-3.00			
KRAKÓW	a)	3.50 3.80			6.00-7.00					3 80-4 00			
w/g notow. Magistratu	b)	3.50-3.90			5.00-6.00		5 00-6.00			3.80-4.00		2.50-3.00	2.00
CZĘSTOCHOWA	a)	4.00-4 50		2 00-3.00	3.50-4.50	3.50-4.00	3.00-3 50			3.50-4.00			1.50-2.00
w/g notow. Magistratu	b)	3.50-4.00		1.50-2.50	3.50-4.00	3.50-4.00	2.50-3.00			3.50-4.00			1.20-1.50
WŁOCŁAWEK	a)	4.50-5 00		4.50-5.00	5.00-5.50	5.00 5 50	4 00-4.50	3 00-3.50	12 00-12 50	4.00 4.50	3.50-4 00		1.00-1.50
w/g notow. Magistratu	b)	4.00-4.50		4.50-5.00	5.00-5.50	5.00-5.50	4.00-4.50	3.00-3.50	12.00-12.50	4.00-4.50	3.00-3.50		1.00-1.50
POZNAŃ	a)	4.60-5 20			5.00	5 00-6 50		4.00-5.00					
w/g notow. Magistratu	b)	4 80-5.00			4.60-5.00	5.00-6.50	3.60	4.00-5.00					
WILNO	a)												
w/g notow. Magistratu	b)	3.50-4.50	3.00 4.00	2 00-2.50	2.00-3.50		2.20-2.50			3.00-3.75	3.00-3.50		0.40-0.50
STANISŁAWÓW	a)	4.50-5.00			4.00-5.00	5.00-6.00	4 00-4.50			4 00			
w/g notow. Magistratu	b)	2.50-3.00			3.50-4.00	4.00-4.50	3.00-3.50	2.00		2 50-3.00			0.80
PIŃSK	a)				2.00-2 50							0.50-0.60	0.40 0.45
w/g notow. Magistratu	b)				2 00 2.50							0.50-0 60	0.40-0.45

Uwaga: W/g. notowań Zw. Producentów Ryb sprzedawano w Warszawie 1 kg. karpi żywych w hurcie o 30—70 gr. taniej, niż w detalu.

Ryby morskie.

Detaliczne ceny targowe na ryby morskie w Gdyni (za 1 kg).

Data	Flondry większe	Flondry mniejsze	Szproty	Dorsze	Śledzie	Węgorze	Szczupaki	Płotki
17. X. 30.	2.20	1.40	0.70	—	1.80	5.—	4.—	1.80
24. X. 30.	2.40	1.60	0.60	2.00	1.70	5.—	4.20	2.—
31. X. 30.	2.20	1.80	0.80	1.80	1.60	5.40	4.40	2.-
7. XI. 30.	2.40	1.60	0.80	1.80	1.80	6.—	4.40	2.—

Gdynia. Handel świeżą rybą na całem wybrzeżu był dość niejednolity. Wskutek burzliwej pogody dowóz ryb był nieregularny, wobec czego i ceny w hurtownej sprzedaży w poszczególnych tygodniach a nawet dniach m-ca różniły się znacznie. Różniły się także co do miejscowości. Najniższe były w Helu, najwyższe w Gdyni. Biorąc średnie z całego wybrzeża, przeciętna cena na ryby świeże w październiku za klg była: szproty 0,55 zł, płastugi: skarp 1,50, stornia 1,20, zimnica i gładzica po 1 zł, śledzie 1 zł, dorsze 1 zł, mielnice 4,80 zł, sieja 3,50 zł, węgorze 3,50 zł, łososie 10 zł, okonie i płotki po 1 zł. W detalicznej sprzedaży ceny były wyższe od 30 do 70% zależnie od miejscowości.

W Gdyni, na rynku każdego piątku było dużo tylko płastug i dorszy a ze słodkowodnych szczupaki; inne sezonowe gatunki jak szproty i śledzie sprzedawano w minimalnych ilościach.

Z ogólnej liczby połowów dostarczono do wędzarń miejscowych razem 87.000 kg ryb, w tem 67.700 kg szprotów, 14.200 kg płastug, 2.600 kg śledzi i 2.500 kg węgorzy; do Gdańska wywieziono razem 126.700 kg, w tem: 53.000 kg szprotów, 53.000 kg płastug, 4.550 kg śledzi, 2.670 kg węgorzy, 11.400 kg dorszy, 1.000 kg szczupaków i 170 kg łososi. Resztę ryb rozsprzedano na rynkach wybrzeża.

Wędzarnie pracowały w ciągu całego miesiąca, mając poddostatkiem surowca, głównie szprotów. Przerobiono ok. 90.000 kg ryb, które rozesłano do większych miast Polski.

Berlin, 4 listopada. Pomijając nieznaczne wahania cen na poszczególne gatunki, wszystkie niemal ryby konsumcyjne wykazywały tendencję wyjątkowo mocną, co wpłynęło na utrudniony zbyt w handlu detalicznym. Popyt na wątłusze z połowów niemieckich był bardzo umiarkowany, skarpie zaś i sole notowane były w tak wygórowanej cenie, że nie znajdowały na rynku chętnych odbiorców. Inne płastugi jak zimnice i stornie trzymały się na średnim poziomie. Świeże śledzie z Anglji i Szwecji sprzedawano po cenach umiarkowanych. Świeżego łososia brakło niemal zupełnie i pojedyncze okazy, które się ukazały na rynku, uzyskiwały bardzo wysokie ceny.

Altona, 2 listopada. W tutejszym porcie wyładowały w ciągu sprawozdawczego tygodnia 24 parowce 1,477.485 f. świeżych ryb morskich, w tem 970.120 f. świeżych śledzi. Początek tygodnia zaznaczył się spadkiem połowu śledzi, jednak według ostatnich doniesień sytuacja w rybołówstwie śledziowem zdaje się poprawiać i zapowiedziane są większe dowozy tej ryby. Rynek wykazywał znaczne ożywienie i popyt na wszystkie gatunki ryb konsumcyjnych po cenach mocnych. Dowóz świeżych śledzi z połowów brytyjskich wynosił 3,783.620 f. Ogólny obrót w porcie przedstawiał się następująco: sprzedano z licytacji 1,705.980 f., z wolnej ręki 3,789.020 f., razem 5,495.000 f.

Wesermünde, 2 listopada. W tygodniu sprawozdawczym wyładowano w tutejszym porcie 4,317.000 f. świe-

żych ryb morskich, pochodzących z połowów 46 parowców. Poza tem zanotowano transport świeżych śledzi w ilości 946.000 f. z połowów brytyjskich. Ogólna ilość zdobyczy z tego okresu przewyższyła o 250.000 f. dowóz z poprzednich tygodni. Ceny początkowo silnie zwyżkowały, poczem nastąpił lekki spadek, jednak naogół trzymały się na wysokim poziomie. Cena licytacyjna za 1 f. wątłuszy (dorszy) wynosiła od 14½—39 fen. zależnie od stanu i wielkości.

Rybołówstwo morskie.

B. Kuźmiński.

Czas przystąpić i u nas...

Organizacja zbytu ryb morskich w kraju oraz przygotowanie w Gdyni odpowiednich warunków dla handlu rybą morską zaliczają się już oddawna do pierwszorzędnych posunięć w dziedzinie popularyzacji ryby morskiej jako artykułu powszechnego spożycia. Jednak do realizacji tych zagadnień **brakowało dotychczas podstawowego punktu oparcia przy handlu świeżą rybą — hali aukcyjnej i chłodni** — bez których żaden handlowy ośrodek rybacki nie może się obejść. Bez tych objektów sprawy organizacji skupu i zbytu ryb morskich w Polsce byłyby nadzwyczaj trudne do zrealizowania i nic dziwnego, że odnośne programy, jakkolwiek poruszane kilkakrotnie przez zainteresowane czynniki, odkładano z roku na rok.

Obecnie chwila realizacji tych planów nadchodzi. Hala licytacyjna i chłodnia rybna, o których już podawano obszerne wzmianki w „Rybie" (Nr. 9 i 10), mają być wkrótce oddane do użytku. Wielki zatem czas do przystąpienia do szczegółowego omówienia powyższych zagadnień i organizacji jednostki prawnej, którąby skupiała w sobie całość spraw związanych z zarządzaniem i używaniem powstającej instytucji.

Zacznijmy od podstaw — skupu ryb. Dziś skupu takiego w szerszym zakresie na terenie naszego wybrzeża niema. Drobny handel lokalny prowadzą sprytniejsi rybacy; niektóre nieliczne gatunki ryb (śledź, szprot, flondra) zakupują wędzarnie. Rybacy nie mogą zbyć na miejscu swych całkowitych połowów. Przeważającą większość zmuszeni są wywozić do Gdańska, czy to udając się tam wprost z połowów kutrami czy też posyłając żony i córki („hokorki") z rybami w koszach koleją. Pośrednictwo Gdańska jednak nie jest pożądane ani z punktu widzenia interesów samych rybaków, ani konsumentów w Polsce; jest raczej nawet szkodliwe. Za tę samą rybę, którą pośrednik gdański kupuje od rybaków polskich, kupiec w Polsce musi płacić ceny podwójne i więcej, a zanim dojdą one do konsumenta, są na tyle wygórowane, że na kupienie świeżej ryby morskiej mogą sobie pozwolić tylko ludzie średnio zamożni. Taka rozpiętość cen nie pozwala szerszym warstwom ludności miejskiej korzystać z produktów rybnych. A przecież w innych krajach ta właśnie warstwa najwięcej konsumuje ryby morskie. Trzeba zaznaczyć zresztą, że handel świeżą rybą morską w Gdańsku wcale nie jest należycie zorganizowany — na co same warunki portowe niebardzo pozwalają. To też widzimy, że w razie przywozu świeżych, szczególnie żywych wątłuszy — Gdańsk korzysta z pomocy Helu — dokąd przywożone są główne transporty.

Pierwsze zatem zadanie organizacji handlu ryby, to pozbycie się pośrednictwa Gdańska. Rybacy nasi zapewne w przeważającej ilości chętnie będą dostarczać rybę z codziennych połowów do Gdyni, ma się rozumieć, o ile będą mieć pewność, że rybę tę sprzedadzą w każdej ilości i uzyskają ceny nie mniejsze niż w Gdańsku. Należy ich tylko przekonać, a dowóz surowca z przybrzeżnych połowów będzie zapewniony.

O ile jednak poważnie mamy myśleć o planowem zaopatrywaniu rybą morską rynków w kraju, ryb z samych połowów naszych rybaków nie wystarczy. Niedobór może być pokryty albo intensywniejszemi połowami przybrzeżnemi, albo też wzmożeniem połowów dalekomorskich. Należycie pojęta polityka rybacka przemawia raczej za ostatniem, ponieważ połowy przybrzeżne już i tak są zbyt intensywne, jak wykazują badania naukowe. Należy więc strzec przed zupełnem wyjałowieniem nasze wody, na których opiera swój byt liczna rzesza najbiedniejszej ludności rybackiej.

Kwestję dalekomorskiego rybactwa należy rozważać osobno — nasuwa bowiem ona szereg specjalnych zagadnień. Trzeba jednak odrazu uświadomić sobie, że nie rozwiąże i ona potrzeby zaopatrzenia rybą morską naszych rynków. Jedynie przyciągnięcie do Gdyni transportów ryb złowionych przez rybaków duńskich, szwedzkich i niemieckich będzie w stanie zmienić sytuację obecną i pozwoli firmom handlowym posiadać ryby stale i w dowolnej ilości — a wtedy dopiero może być mowa o planowej akcji zaopatrywania kraju w rybę morską.

Jest to sprawa wielce doniosła, którą należy jaknajprędzej i najdokładniej zbadać.

Teraz rozpatrzmy jedynie sprawę samego skupu ryby od rybaków. W rybackich portach zagranicznych zakupuje się ryby przeważnie z licytacji t. j. rybacy przywożą rybę wprost z połowów do hali aukcyjnej, gdzie specjalni licytanci w oznaczonych godzinach sprzedają ryby, wykrzykując ceny, a obecni przy tem kupcy lub ich pełnomocnicy płacą tę lub ową cenę w zależności od podaży i zapotrzebowania handlu rybnego w kraju.

U nas, przynajmniej narazie, sposobu tego zdaje się nie należałoby wprowadzić, są bowiem uzasadnione obawy, że sposób ten nie wzbudzi zaufania u naszych rybaków. Wystarczy, aby raz licytacyjna cena była niższa, aniżeli płacono na rynku w Gdańsku w tym samym dniu, a rybacy unikać będą Gdyni i wywozić rybę w dalszym ciągu do Gdańska. Z tego wynikałoby, że dopóki rybacy nie nabiorą zupełnego zaufania do Gdyni jako głównego środowiska handlu rybnego, należałoby skupować rybę zwykłym sposobem w drodze tranzakcji indywidualnej między rybakiem a kupcem względnie spółką zarządzającą halą, przyczem ceny zakupu muszą dorównywać Gdańskowi, a nawet nieco je przewyższać. Dopiero po pewnym czasie, gdy rybacy przyzwyczają się do Gdyni, można będzie przejść na sposób licytacyjnego skupu i płacić ceny bezpośrednio dostosowane do wewnętrznego rynku polskiego.

Zakupione ryby należy zbyć, tj. dostarczyć konsumentowi i tu dopiero przechodzimy do **najważniejszego i najtrudniejszego zadania — wyszukania pewnych i stałych odbiorców.** Poważny i stały odbiorca gdzie indziej — przetwórczy przemysł rybny — u nas prawie że nie istnieje; pewien wyjątek stanowią tylko nieliczne wędzarnie na wybrzeżu. Z wyjątkiem najbliższych miejscowości wybrzeża, konsumcja ryb morskich w świeżym stanie w głębi kraju jest minimalna i trzeba ludzi przyzwyczajać do ich spożycia. Zadanie to niełatwe i nareszcie **wielki czas przystąpić do szeroko zakrojonej propagandy** w tym kierunku, przedewszystkiem w ośrodkach robotniczych i miasteczkach z liczną ludnością żydowską. Jeżeli ludność tą przekonamy o pożyteczności pokarmu rybnego, jeżeli ryba będzie dużo tańsza od mięsa, jeżeli wreszcie nauczymy przyrządzać z ryby proste a smaczne potrawy — możemy być pewni dobrych rezultatów. Oczywiście propaganda taka, jak już niejednokrotnie poruszano — musi być prowadzona umiejętnie, systematycznie, z dużym nakładem energji i środków finansowych.

Przejdźmy teraz do ostatniej sprawy — zorganizowania jednostki prawnej, któraby ujęła w swoje ręce całokształt handlu rybnego, włączając w to i eksploatację hali i chłodni rybnej w Gdyni. Doświadczenie zagranicy wykazuje, że najwłaściwszą jednostką do tego celu byłaby spółka mieszana z udziałem wszystkich czynników, zainteresowanych handlem rybą, a więc rybaka, kupca, konsumenta i państwa. Taka szeroko pojęta spółka, skupiająca w sobie jaknajwięcej osób z pośród większych i mniejszych kupców rybnych, mogłaby wiele zdziałać i w zakresie propagandy spożycia i w zakresie ujednostajnienia cen w całym kraju.

Do spółki tej muszą należeć: 1) ze strony rybaków Spółdzielnia Zjednoczenia rybaków morskich w Gdyni, jako najpoważniejsze zrzeszenie rybaków z całego wybrzeża; 2) ze strony sfer handlowo-przemysłowych Związek Przemysłu Rybnego i Związek Kupców Rybnych; 3) ze strony konsumentów Spółdzielnia Spożywców, Zakłady zaopatrywania miast, Magistraty, a w pierwszym rzędzie Magistrat miasta Gdyni; 4) ze strony państwa Morski Urząd Rybacki. Taka spółka, o ile uda się ją utworzyć, oparta o pomoc finansową Banku Gospodarstwa Krajowego, da gwarancję fachowej i solidnej pracy. Im wcześniej zostanie taka jednostka gospodarcza powołana do życia, tem prędzej zostanie zmontowany aparat niezbędny do prowadzenia handlu rybnego w Polsce.

B. K.

Połowy morskie w październiku.

S z p r o t y, aczkolwiek w niewielkich ilościach, ukazały się przy naszych brzegach już w końcu września, ale właściwe ławice zjawiły się dopiero około 15 października, wzdłuż wybrzeży otwartego morza, na odcinku Karwi — Wielkiej Wsi — Kuźnicy, przesuwając się stopniowo ku Helowi. Ponieważ ławice zbliżyły się do sa-

mych brzegów — zaczęto poławiać n i e w o d a m i przybrzeżnemi z wynikiem bardzo dobrym. Tym sposobem rybacy z Wielkiej Wsi jednego dnia złowili 200 kwintali. Rybacy z Jastarni i Helu w poszczególne dnie przywozili po 40—80 kwintali. Ci ostatni łowili przeważnie m a n c a m i (sieciami stawnemi). Do zatoki Puckiej ławice śledzi w październiku jeszcze nie doszły i cały połów odbywał się na Bałtyku. Połowy szprota włokami, ciągniętemi przez kutry, rozpoczęli tylko rybacy z Gdyni, ale wyniki były minimalne, gdyż ławice trzymają się jeszcze miejsc płytkich, gdzie połowy włokiem nie udają się. Po kilku próbach sposobu tego zaniechano.

Ś l e d z i e w tym roku zupełnie nie dopisały. Jeszcze we wrześniu trafiały się w niewielkiej ilości w zatoce, wzdłuż brzegów stałego lądu. W październiku złowiono, jak na okres jesienny, minimalne ilości (październik ub. roku 822 kwint., październik r. b. 131 kwint.). Do końca b. r. nie należy spodziewać się większych połowów. Łowiono śledzie wyłącznie w sieci zastawne.

Zdobycz p ł a s t u g utrzymała się na wysokości poprzedniego m-ca i naogół była niezła. Rybacy z Gdyni a częściowo z Helu w braku szprotów całą uwagę zwrócili na połów płastug, uprawiając połowy przeważnie włokami. Jednak sezon na nie ma się ku końcowi.

Poważnie zmniejszyła się w październiku zdobycz w ę g o r z y. Łowiono je właściwie tylko w obwodzie puckim, z czego połowa przypadła na Kuźnicę — reszta na inne wsie obwodu puckiego. Ogólna zdobycz węgorzy stanowi jedną czwartą ilości poprzedniego miesiąca. Zmniejszył się również połów w ę g o r z y c y (kwapów), natomiast zwyżkę i to poważną wykazały p o m u c h l e (wątłusze), poławiane bądź włokami dennemi bądź w sieci zastawne. Najwięcej zdobyczy przypada na rybaków ze wsi, położonych na wybrzeżu otwartego morza między Karwią a Kuźnicą. Łowiono jeszcze pojedyncze okazy m a k r e l i. Sieja jeszcze nie ukazała się.

R y b y s ł o d k o w o d n e, a zwłaszcza szczupaki wykazały pewną poprawę w stosunku do poprzedniego miesiąca.

Połowy październikowe według poszczególnych gatunków, oraz w porównaniu z tym samym miesiącem ub. roku przedstawiają się jak niżej:

Gatunek	Ilość w kg.		Wartość w zł	
	Październik 1930	Październik 1929	Październik 1930	Październik 1929
Szproty . . .	143.015	206 130	78.660	42.455
Płastugi . . .	86.4 0	99.745	101.200	121.235
Śledzie	13 125	82.215	13.125	82.215
Węgorze . . .	9.505	33.905	42.775	186.480
Łososie . . .	290	460	2.200	2 755
Wątłusze . . .	26.385	27.870	26.385	33.445
Kwapy	480	1.800	730	2.700
Słodkowodne .	7.115	11.830	16.725	32.980
Razem:	286.315	463.955	281.800	504.265

Równocześnie połowy, według poszczególnych obwodów rybackich wypadły:

Nr. obwodu	Obwód wsie od — do	Ilość w kg.		Wartość w zł	
		Sierpień 1930	Sierpień 1929	Sierpień 1930	Sierpień 1929
1.	Hel	126.000	75.195	10[illegible].685	97.770
2.	Gdynia—Orłowo .	36.560	76.905	41.230	85.245
3.	Jastarnia – W. Wieś .	78.955	123 850	86.635	200.900
4.	Obłuże—Puck—Swarzewo Chłapowo—Karwia . .	44.800	90.[illegible]25	53 300	120.350
	Razem:	286.315	365.975	281.[illegible]00	504.265

Jak wynika z przytoczonej tablicy naogół połowy październikowe, chociaż ilościowo przewyższyły wrześniowe o przeszło 100.000 kg., wartościowo przedstawiają się dość mizernie (średnia wartość jednego kg: wrzesień 2 zł, październik 0,95 zł). 60% połowów stanowią szproty — ryba mało wartościowa, natomiast węgorze, których wartość w poprzednim miesiącu wynosiła 48% ogólnej wartości, w październiku obniżyła się do 16%. Poza tem nie dopisywała rybakom pogoda. Stosunkowo dużo było dni burzliwych, parę dni była mgła. Nie wyjeżdżano na połowy w obwodzie gdyńskim w ciągu dni 14, w obwodzie puckim — 9, a w helskim — 8.

Rybołówstwo jeziorowe i rzeczne.

Osęka.

O ustawę rybacką.

Żadna chyba z dziedzin wytwórczości naszej nie ma tak nieuregulowanych, tak chaotycznych stosunków prawnych własności i użytkowania, jak **rybołówstwo.** Stosunki te oparte na sześciu ustawodawstwach i czterech kodeksach cywilnych, stanowią żywy obraz dawnej naszej niewoli, utrzymują różnice dzielnicowe, podkreślają granice byłych zaborów.

Z istniejących przepisów, **jedynie tylko ustawa b. Sejmu Galicyjskiego, obowiązująca w Małopolsce i ustawa pruska, obowiązująca w województwach Poznańskiem i Pomorskiem, zapewniają racjonalną ochronę i eksploatację wód otwartych.** Cały były zabór rosyjski właściwie nie posiada żadnego ustawodawstwa rybackiego.

Utrzymanie możliwie większego chaosu prawnego w stosunkach rybackich, leżało w bezpośrednim interesie Rosji przedwojennej, która dążyła do stworzenia z dawnego zaboru rosyjskiego, naturalnego rynku zbytu dla własnych wytworów produkcji rybnej.

Uzyskane w spadku po Rosji serwituty i brak wszelkich przepisów ochronnych, stwarzają warunki **urągające wszelkim zasadom gospodarki państwowej.**

Rewelacją dla Małopolski są sposoby „połowów“ stosowane na wodach b. Kongresówki i Kresów Wschodnich, o których w naszych warunkach nie ma się żadnego pojęcia. Głuszenie ryb granatami, trucie, bicie ościami, zastawianie rzek na całą szerokość, są spotykane codziennie, są uważane za normalne, dobrze rentujące się sposoby połowu.

Zwłaszcza w **okresie tarła orgje kłusowników dochodzą do potwornych rozmiarów.** Ludność nadbrzeżna morduje ogłupiałą rybę idącą na tarło, wszelkiemi barbarzyńskiemi sposobami. Nie poprzestając na tem pustoszy najżyźniejsze obrzeża, wybierając ikrę i drobny narybek na pokarm dla drobiu i świń.

I tak co roku ginie materjał zarodowy wód otwartych, co roku z olbrzymią szybkością postępuje niszczenie. Żyzne wody jezior naszych i rzek, zamieniają się na jałowe, bezużyteczne pustynie wodne.

Ze względu na hydrograficzną łączność wód poszczególnych dzielnic, brak ustawy rybackiej w województwach centralnych i wschodnich, **dotkliwie daje się odczuwać w Małopolsce i Wielkopolsce.** Z tego właśnie względu obowiązujące tu ustawy nie mogą wywierać należytego wpływu na zorganizowanie i eksploatację wód.

Cóż w tych warunkach pomogą półwiekowe wysiłki podtrzymywania rybołówstw na rewirach Małopolski, jakiż ostateczny skutek daje nasza pieczołowita praca nad zachowaniem odwiecznych tarlisk łososia u podnóża Tatr, cóż pomoże nasza znakomita sieć wylęgarni podkarpackich, jeżeli już od Sandomierza trwają niszczycielskie orgje kłusowników.

W tych warunkach dużą dozę ironji zawierają słowa gorącego uznania dla Krajowego Towarzystwa Rybackiego w Krakowie, wygłoszone w roku ubiegłym na uroczystym obchodzie 50-lecia jego pracy. Czyż w tych warunkach obchód ten był w rzeczywistości świętem gospodarczych zdobyczy, a nie obchodem 50-lecia beznadziejnego jego zmagania się, rozczarowań i zawodów.

Wyniki panującego u nas chaosu prawnego, są już dzisiaj nader widoczne. Połowy na jeziorach kresowych dają od kilku lat do 90% drobnicy, małowartościowego chwastu rybnego. Szlachetne gatunki ryb są coraz rzadszą zdobyczą rybaków. A przecież wody Pomorza i Poznańskiego, chronione przez ustawę rybacką, dają przy połowach do sześćdziesięciu kilku

procent wyboru — ryb o dużej wartości handlowej.

Ekonomiczna wartość wód pozostaje w ścisłej zależności od stopnia uregulowania prawnych własności i użytkowania. Trudno wprost pogodzić się z faktem, iż Polska poza Rosją sowiecką jest jedynem państwem w Europie, nie mającem dotychczas jednolitego, chroniącego przed barbarzyńskiem niszczeniem i zapewniającego naturalny rozwój gospodarczy, ustawodawstwa rybackiego. A przecież wody nasze są olbrzymiem bogactwem naturalnem kraju. Polska posiada około **220 000** ha jezior, około **60 000** ha sztucznych gospodarstw stawowych i około **40 000** km wód bieżących.

Przy uregulowaniu stosunków prawnych, przy dużym wysiłku organizacyjnym, stworzyć możemy olbrzymi warsztat produkcyjny.

Sprawa zorganizowania naszego rybołówstwa słodkowodnego na nowoczesnych zasadach produkcji, jest olbrzymiej wagi zagadnieniem państwowem.

Zajmując jedno z naczelnych miejsc w Europie pod względem obszaru wód śródlądowych, importujemy rocznie za około 68 mlijonów złotych ryb z zagranicy, zamiast tego, by stać się **największym eksporterem szlachetnych gatunków ryb, jak łosoś i węgorz,** na wszystkie rynki Europy. Przyczem należy zaznaczyć, że import w r. 1929 wzrósł o 100% w stosunku do importu r. 1924.

Na tem nie koniec.

Zamiast tego, by ująć w swe ręce monopol dostawy raków na rynek Europy, niszczymy nasz rakostan, wzbogacając importerów niemieckich i niemieckie fabryki konserw.

Usprawnione i dobrze zorganizowane rybołówstwo śródlądowe, stworzy **ujście dla nadwyżek ludności wiejskiej**, odciążając miejski rynek pracy. Stworzy dodatkowe zajęcie naszemu wieśniakowi, próżnującemu przez jedną trzecią dni w roku. Podniesie poziom zarobków, dostarczy niezmiernie zdrowego środka odżywczego, nazbyt niewybrednej w odżywianiu się wsi naszej.

Ujęte w ramy ustawodawstwa, gospodarowanie wód bieżących, pozwoli wzorem Małopolski, na świetny rozwój sportu wędkarskiego, wnosząc w województwa centralne i wschodnie nowy czynnik społeczny — towarzystwa wędkarskie. One właśnie położą trwałe podwaliny do przestrzegania wprowadzonych ustaw ochronnych, zapewnią racjonalne zagospodarowanie i ochronę rewirów.

Nasze rybactwo śródlądowe musi stać się rezerwą powiększającą co roku zastępy rybaków morskich, brak których w dobie obecnej jest jedną z większych przeszkód rozwoju rybactwa morskiego.

Nie możemy również zapominać o znaczeniu jezior i rzek na wypadek wojny, kiedy staną się one żywemi śpichlerzami żywności. Współczesna walka jednostek i państw o ekspansję i zdolność życiową, wymaga jaknajdalej idącego wykorzystania wszystkich zdolności produkcyjnych, wykorzystania wszystkich posiadanych atutów. Zaniedbane rybactwo słodkowodne, będące dzisiaj popychadłem, a mogące stać się potężnym czynnikiem ekonomicznym w naszem gospodarstwie narodowem, **wymaga wytężonej pracy społeczeństwa i rządu,** zwłaszcza, że musimy nadrobić zmarnowanych już jedenaście lat.

To też największa troska szarych mas rybaków naszych, ustawa rybacka, warunek rozwoju rybactwa, musi jaknajprędzej wejść w życie, w drodze dekretu Pana Prezydenta Rzeczypospolitej.

Mówimy dlatego o dekrecie, a nie ustawie, ponieważ **niema ani chwili do stracenia**, a przewlekła procedura sejmowa nie wróżyłaby tej sprawie rychłego załatwienia. Ponadto niewątpliwie przy uchwalaniu ustawy rybackiej ujemny wpływ na jej brzmienie wywarłaby demagogja stronnictw wiejskich, które jak i w poprzednich Sejmach nie chciałyby swoich wyborców w b. Kongresówce pozbawić odwiecznych praw, rujnujących rybostan.

Społeczeństwo apeluje do rządu o ten konieczny dekret Głowy Państwa.

Dział Naukowy.

Józef Borowik.

Doświadczenia ze znakowaniem ryb płaskich w Zatoce Gdańskiej.

W zimie 1928 (koniec listopada i pierwsza połowa grudnia), zostały przez nas wypuszczone w okolicy Helu 685 ryb płaskich, w tem 429 storni (Flounder), 230 zimnic (Dab), 19 gładys (Plaice) i 7 szt. skarpia (Turbot). Znakowania dokonano metodą duńską zapomocą płytek ebonitowych, połączonych pod płetwą grzbietową srebrnym drutem.

W końcu 1½ rocznego okresu byliśmy w posiadaniu danych odnośnie 99 ryb złowionych zpowrotem przez rybaków, co stanowi blisko 15% ryb przez nas wypuszczonych; w tem jest 81 sztuk storni, co stanowi aż 20% ryb wypuszczonych, oraz 18 zimnic, czyli 8% ryb znakowanych. Dane te, szczególnie odnośnie storni, wskazują na niezwykłą intensywność połowu, gdyż można przypuszczać, że pewien procent znakowanych ryb mógł zginąć, a pewna część złowionych ryb znakowanych mogła uniknąć naszej kontroli. Co do gładysy i skarpia, żadnej ze znakowanych ryb nie otrzymaliśmy zpowrotem.

Jak to już udowodniły przedwojenne doświadczenia Prof. Henkinga i Dr. Fischera, ryby płaskie naogół trzymają się stale swych miejsc pobytu i rzadko odbywają dalsze wędrówki. Istotnie, i nasze doświadczenia wykazują, że na ogólną ilość 99 ryb — 87 ryb, czyli blisko 90% złowiono w wodach polskich i gdańskich w promieniu 10—15 mil morskich od miejsca zapuszczenia, a w tem 30 ryb czyli ⅓ część w bezpośredniej odległości od miejsca zapuszczenia — w promieniu 1—2 mil. Trzeba przytem zaznaczyć, że między okresem zapuszczenia a połowu przypada 6—10 miesięcy i w tem okres tarła.

Tylko 12 ryb dostarczono nam z dalszych terenów. Najdalszy punkt na zachodzie, skąd dostarczono nam rybę (zimnica, samiec) znajduje się na głębi Bornholmskiej (55° 14' N, 15° 45' E); najdalszy na wschodzie, wybrzeże łotewskie w pobliżu Libawy (56° 40' N, 20° 40' E).

Jeżeli chodzi o kierunek wędrówki, spostrzegamy przewagę w kierunku zachodnim: na 99 złowionych ryb 63 złowiono na zachód od miejsca zapuszczenia i tylko 36 na wschód; czy w tym wypadku decyduje dążenie do terenów z bardziej słoną wodą czy zależność od prądów, czy poszukiwanie miejsc tarła, byłoby to bardzo ciekawem stwierdzić, tem bardziej, że nie jest to prawdopodobnie poszukiwanie żerowiska.

Właśnie bardzo ciekawa obserwacja nasuwa się co do straty na wadze stwierdzonej u wszystkich bez wyjątku egzemplarzy złowionych w dalszej odległości, jak to wynika z następującego zestawienia, w którem podane są nazwy miejscowości, skąd dostarczono okazy.

Nr. 141 Stornia (Wittemberg) Wypuszczono 5/12 28, 180 mm, 105 gr. Złowiono 13/8 29, 190 mm, 48 gr.	Nr 161 Stornia (Cranz Wpr) 5/12 28, 200 mm, 105 gr. 3/12 29, 212 mm, 89 gr.	Nr. 283 Stornia (Stilov) 10/12 28, 190 mm, 70 gr. 3/6 29, 190 mm, 45 gr.
Nr 324 Stornia (Stilov) Wypuszczono 10/12 28, 205 mm, 115 gr. Złowiono 2/6 29, 215 mm, 102 gr.	Nr. 332 Stornia (Schwarzort) 10/12 28, 230 mm, 150 gr. 20/8 29, 240 mm, 125 gr.	Nr. 477 Zimnica (Bornholm) 22/12 28, 170 mm, 70 gr. 1/3 30, 185 mm, 50 gr.

Niewątpliwie, określenie wagi żywej ryby w warunkach morskich nie mogło być zbyt ścisłe. Wchodzi w rachubę poza tem strata wagi w okresie tarła. Jednak niektóre egzemplarze, jak widać z powyższego, złowiono w końcu obfitszego odżywiania się i pomimo to wykazują zmniejszenie wagi. Natomiast w tych samych warunkach wypuszczone egzemplarze, które pozostały w wodach polskich i tu zostały złowione, nietylko nie wykazują tego zmniejszenia, lecz przeciwnie, wszystkie wykazują wzrost, coprawda naogół mniejszy niż wypada z analizy pogłowia 1929 r.

Doświadczenia nasze nosiły charakter próbny i miały na celu głównie wyjaśnienie celowości znakowania dla zbadania niektórych zagadnień gospodarczych. Wyniki tej próby wykazały ważność znakowania nietylko przy badaniu szybkości wzrostu, ale też intensywności połowów; możemy w ten sposób zdobyć też bardzo cenny materjał dla wyjaśnienia metodyki określania wieku, która w odniesieniu do storni i zimnicy pozostawia jeszcze dużo wątpliwości.

(Z Działu Ekonomji i Organizacji Rybactwa w Bydgoszczy).

Polskie badania na Bałtyku.

W czasie od 15—25 października b. r. przebywał rybacki statek badawczy „Ewa" w okolicach Bornholmu, południowej Szwecji oraz ławicy środkowej (Mittelbanku) dla przeprowadzenia doświadczalnych połowów oraz badań hydrograficznych. Podczas tych badań spotkano się ze szwedzkim statkiem badawczym „Skagerak", który w tym czasie również przeprowadzał swe badania na Bałtyku. Spotkanie to zgóry umówione miało na celu oprócz nawiązania bliższych stosunków ze szwedzkimi badaczami, także ujednostajnienie metod pracy stosowanych w dziedzinie badań śledziowych. Personel naukowy „Ewy" brał udział w połowach i badaniach szwedzkich na pokładzie „Skageraku", zapoznając się z aparaturą oraz stosowaną tam metodyką badań. Po zakończeniu wspólnych prac udała się „Ewa" do portu Nexö na Bornholmie, stąd do Karlshamn w Szwecji, przeprowadzając po drodze połowy. W drodze powrotnej do Helu udano się na ławicę środkową, gdzie prowadzono poszukiwania terenów nadających się do połowów włokiem.

Kronika.

Rybołówstwo jeziorowe w październiku.

Miesiąc ten jest sezonem połowów włokiem, przywłoką, przestawą (na tak zwaną „wygnaną") i w mniejszym stopniu niewodem i słępami.

W tym roku połowy udawały się tylko przy pomocy włoku i przywłoki i to średnio, mniej zaś niewodem. Rybacy, którzy urządzili przestawę, przeważnie się zawiedli. Główną przeszkodą były dłużej trwające ciepła, po których nastąpiły nagłe burze; ciepła nie pozwoliły rybom opuścić się na dno, a wiatry znowu je rozegnały i przeszkodziły gromadzeniu się. Można się spodziewać, że w listopadzie da się przeprowadzić połów przestawą, o ile warunki atmosferyczne będą sprzyjały.

Na niektórych płytkich jeziorach rozpoczęto już połowy słępem, które miejscami udawały się.

Po wiatrach na wodach głębszych w niektórych jeziorach wystąpiły na kreśliska okonie i płocie. Łowiono je objazdami.

Ostatni tydzień miesiąca (wyjątkowo w tym roku) dawał dobre połowy węgorza wędrującego w dół rzeki. Z okazji tej jednak skorzystała tylko nikła część rybaków, bo normalnie w tym miesiącu węgorz nie wędruje, więc rybacy nie zorjentowali się co do jego wędrówki. Największe ilości złowili posiadacze węgorni — przeważnie młynarze. Rybacy sądzą, że wędrówkę węgorzy spowodowała ciepła temperatura w tym czasie, a najwięcej podniesiony stan wody, powstały skutkiem ciągłych deszczów, a temsamem większy odpływ tej wody, z którą podążyły też i węgorze.

Na rynkach mniejszych zauważono raptowne obniżenie się popytu na ryby pomimo słabszego dowozu i niepodwyższonej ceny. Handlarze rybni fakt ten tłumaczą sobie tem, że zmniejszenie zakupu ryby powstało wskutek zubożenia średniego stanu ludności.

F. P.

Slip w Gdyni już czynny.

W ubiegłym miesiącu uruchomiono w porcie gdyńskim slip do wyciągania na brzeg statków rybackich, celem dokonania naprawy. Jako pierwszy został wciągnięty kuter dalekomorskich połowów „Stornia" o wadze 70 ton. Do obsługi slipu przy wyciąganiu statku potrzeba tylko dwóch ludzi. Urządzenia slipu pozwalają na równoczesną naprawę 6-ciu kutrów rybackich. Uruchomiony slip będzie dużą pomocą dla rybaków przy naprawach kutrów, gdyż za małą opłatą pozwoli całkowitą naprawę wykonać w Gdyni a nie, jak dotychczas w Gdańsku. Przy slipie zbudowane będą warsztaty ślusarsko-ciesielskie, aby umożliwić wszelką naprawę, a także budowę nowych kutrów rybackich. Ponadto dla wygody rybaków ustawiony będzie wielki kocioł dla impregnowania żagli i sieci rybackich.

Nowa ustawa rybacka.

W ostatnich dniach października odbyła się w Ministerstwie Przemysłu i Handlu konferencja dla ostatecznego ustalenia redakcji nowych przepisów o polskiem rybołówstwie morskiem. Jak nas ostatnio informują, prace nad ukończeniem ustawy, prowadzone przez Departament Morski Minist. Przem. i Han. dobiegają końca. Przepisy mają być wkrótce ogłoszone i całkowicie uchylają dotychczas obowiązujące.

Delegacja rybacka u Prezydenta Rzeczypospolitej.

W dniu 28 ub. m. była przyjęta delegacja organizacyj rybackich przez Pana Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej, Pana Ministra Rolnictwa i w Prezydjum Rady Ministrów. Delegacja złożyła memorjał w sprawie konieczności wydania ustawy rybackiej w drodze dekretu Pana Prezydenta. Pan Prezydent zapewnił poparcie rybactwa, aby ta niedoceniana dotąd w Polsce gałąź wytwórczości otrzymała podstawy należytego rozwoju. Pan Minister Rolnictwa Dr. L. Janta-Połczyński bardzo przychylnie ustosunkował się do prośby delegacji i przyrzekł całkowite poparcie, a znając doskonale braki prawne w tej dziedzinie, najlepiej docenia inicjatywę sfer gospodarczych rybackich, dążącą do usunięcia chaosu prawnego w naszem ustawodawstwie rybackiem.

Rybacki film propagandowy.

Ożywienie zbytu ryb należy obecnie do jednej z najbardziej palących spraw związanych z rybołówstwem niemieckiem. Niezależnie jednak od szeregu środków propagandowych, zmierzających do podniesienia zbytu, zasadniczym warunkiem przyciągnięcia konsumenta jest dostarczenie mu towaru w pierwszorzędnym gatunku pod względem wyglądu zewnętrznego. W tym celu przystąpiła Pruska Izba Rolnicza do nakręcania filmu rybackiego, który ma być demonstrowany na zebraniach związków, aby pokazać rybakowi jak należy obchodzić się z rybami podczas połowów i przy wysyłce. Szczególną uwagę zwrócono na sceny przedstawiające sposoby opakowania ryb żywych i świeżych, które pouczają najlepiej rybaków jak można uniknąć uszkodzenia towaru. Film ten ma ogromne znaczenie oświatowe, zwłaszcza dla rybaków zamieszkujących odległe zakątki kraju i nieposiadających możności zaznajomienia się z nowoczesnemi metodami sortowania i opakowania ryb, stosowanemi w większych centrach połowów.

Próbne pokazy gotowania ryb.

Dzięki staraniom Niemieckiego Związku Rybackiego, Zakłady gazowni miejskiej w Berlinie zorganizowały w ubiegłym miesiącu próbne pokazy gotowania na gazie rozmaitych potraw z ryb słodkowodnych, które zakończyły się bezpłatnem wydawaniem próbek. Pokazy odbywały się w wielu punktach miasta i spotkały się z ogromnem zainteresowaniem wśród licznie zgromadzonej publiczności. Ze względu na cele propagandowe, Związek Rybacki zabiega u dyrekcji gazowni berlińskiej o stałe organizowanie tego rodzaju imprez.